

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
203122-2016-ASA-ITA-SAAS

Data Prima Emissione:
28 giugno 2016

Validità:
29 giugno 2022 – 28 giugno 2025

Si certifica che il sistema di gestione di

SALUMIFICIO VITALI S.p.A. - Sede Legale ed Operativa

Via Passo Brasa, 28 - 40034 Castel D'Aiano (BO) - Italia

e i siti come elencati nell'Appendix che accompagna questo certificato

È conforme ai requisiti della norma per il Sistema di Gestione Social Accountability:

SA 8000:2014

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Produzione, stagionatura, disossatura e confezionamento di prosciutto di Modena DOP, di prosciutto crudo nazionale e di provenienza comunitaria. Commercializzazione di carni stagionate

Luogo e Data:
Barendrecht, 26 Maggio 2022

Per l'Organismo di Certificazione:
DNV - Business Assurance
Zwolsseweg 1, 2994 LB Barendrecht,
Netherlands



Erië Koek
Management Representative

Il mancato rispetto delle condizioni stabilite nel regolamento di certificazione potrebbe invalidare il certificato.

Social Accountability International and other stakeholders in the SA8000 process only recognize SA8000 certificates issued by qualified CBs granted accreditation by SAAS and do not recognize the validity of SA8000 certificates issued by unaccredited organizations or organizations accredited by any entity other than SAAS.

www.saasaccreditation.org/certification

Appendice al Certificato

SALUMIFICIO VITALI S.p.A. - Sede Legale ed Operativa

I siti inclusi nel certificato sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Scopo del Sito
SALUMIFICIO VITALI S.p.A. - Sede Operativa	Via Per Marano, 2731 - 41028 Serramazzoni (MO) - Italia	Produzione, stagionatura, disossatura e confezionamento di prosciutto di Modena DOP, di prosciutto crudo nazionale e di provenienza comunitaria. Commercializzazione di carni stagionate
SALUMIFICIO VITALI S.p.A. - Sede Legale ed Operativa	Via Passo Brasa, 28 - 40034 Castel D'Aiano (BO) - Italia	Produzione, stagionatura, disossatura e confezionamento di prosciutto di Modena DOP, di prosciutto crudo nazionale e di provenienza comunitaria. Commercializzazione di carni stagionate